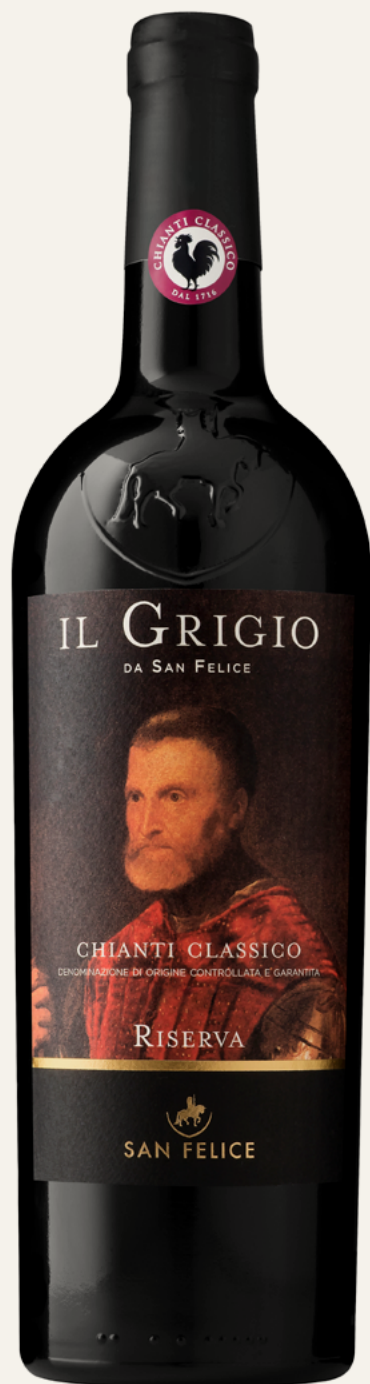




SAN FELICE

Il Grigio

Chianti Classico Riserva Docg 2016



Solo le migliori uve di sangiovese selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'.

Caratteristiche Annata

L'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

2^a settimana di settembre, 1^a di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 It.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Bottiglie Prodotte

240.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

10 anni

Acidità Totale

5,9 g/l

Residuo Zuccherino

2,0 g/l

Formato

d. 500

d. 300

d. 150

d. 75

d. 37,5